

CONFEITANDO BOLOS

COM MARTA BALLINA

Com Suplemento de
**RECEITAS
E
MOLDES**



NÚMERO **6**

R\$ 4,50



9 770328 441007



99506

Nascimentos e batismos



NASCIMENTOS E BATISMOS

1

Cortar um ovalo em pasta. Cortar tiras de pasta e franzí-las para fazer os babados. Colar ao redor do ovalo com glacê.



2

Para o travesseiro, cortar um círculo de pasta, ondular as bordas e colocar um pedaço de pasta no meio, como enchimento. Umedecer a borda do círculo e fechá-lo.



3

Estirar pasta cor-de-rosa, passar o rolinho marcador nos dois sentidos e recortar a colcha. Cortar o lençol, ondular uma das bordas e colar à colcha. Simular o corpo do bebê com um cone de pasta.



4

Colocar a colcha já com a dobra do lençol colada. Pôr o travesseiro e pressionar um pouco onde irá a cabeça do bebê. Decorar a borda da colcha com glacê rosa.



5

Modelar a carinha, fazer duas cavidades para os olhos e colar aí duas bolinhas achatadas de falso marzipã. Com corante marrom, pintar a borda inferior das pálpebras e o cabelo. Fazer a chupeta.



Este modelo, simples e delicado, é ideal para celebrar nascimentos e batismos. O moisés pode ser feito em falso marzipã ou pasta americana. Para os babados e o lençol pode-se usar pasta americana, pasta de mel ou massa elástica. A idéia é que se utilize todas as sobras de pastas que estejam disponíveis.

Moisés

Modelar na pasta que queira, estirando-a até 2 cm de espessura. Recortá-la em forma oval (ver molde). À parte, estirar pasta para os babados, cortar tiras, franzí-las e colá-las com glacê, ao redor do ovalado.

Fazer um pequeno cone de pasta para imitar o corpo do bebê e colocá-lo sobre o moisés.

Estirar pasta cor-de-rosa e passar um rolinho marcador nos dois sentidos (se não tiver rolinho marcador, deixá-la lisa). Recortá-la de acordo com o molde, para fazer a colcha.

À parte, cortar o lençol, passar um palito por uma das bordas, para ondular, e colar na colcha, deixando aparecer a borda ondulada.

Para o travesseiro, cortar um círculo em pasta, ondular as bordas e colocar um outro pedacinho de pasta no meio, para simular o enchimento. Umedecer as bordas do círculo e fechá-lo (ver foto).

Colocar sobre o moisés e pressionar, afundando um pouco, no lugar onde irá a cabeça do bebê. Esta será modelada em falso marzipã.

Colocar a colcha e decorar sua borda com glacê rosa em cartucho de papel, fazendo ponto cordão.

Quando modelar a cabeça do bebê, fazer duas pequenas cavidades no lugar dos olhos, com um boleador pequeno. Depois, preenchê-las colando, com clara, duas bolinhas achatadas de falso marzipã, para simular as pálpebras fechadas do bebê que dorme. Pintar duas linhas nas bordas inferiores das pálpebras, com corante marrom diluído em água. Pintar o cabelo com o mesmo corante.

A chupeta é feita com uma bolinha rosa, aplanada e colada no lugar da boca. Modelar um rolinho de falso marzipã e formar a argola que completará a chupeta. Colá-la com clara à base e empurrar um pouco com um palito, para que fique bem firme. Fazer as mãozinhas e colá-las com clara.

Flores

Estirar pastas rosa, lilás e branca, bem fininhas. Cortar as flores usando um cortador pequeno. Afinar as bordas com um boleador, o que pode ser feito colocando a flor sobre a palma da mão ou sobre um pedaço de espuma fina.

Decoração

Preparar um bolo de 25 cm de diâmetro, forrá-lo com pasta americana cor-de-rosa e marcar a superfície com um círculo de diâmetro menor. Marcar ao redor deste círculo com uma pinça marcadora ou uma pinça dentada (pode ser destas para gelo).

Colar o moisés com glacê e decorar com as flores, pregando-as sobre folhinhas decoradas com glacê verde em cartucho. Escrever o nome do bebê com glacê branco em cartucho de papel. •



Nota: As pinças marcadoras são acessórios muito úteis pois permitem decorar de forma rápida e simples. Caso não se disponha destas pinças, pode-se usar outras, comuns, como as de gelo, por exemplo. Para vértices e bordas aplica-se a técnica de "beliscar" a pasta e para as superfícies, a de "marcar". Em qualquer caso, devem ser aplicadas sobre a pasta ainda fresca.



1

Beliscar

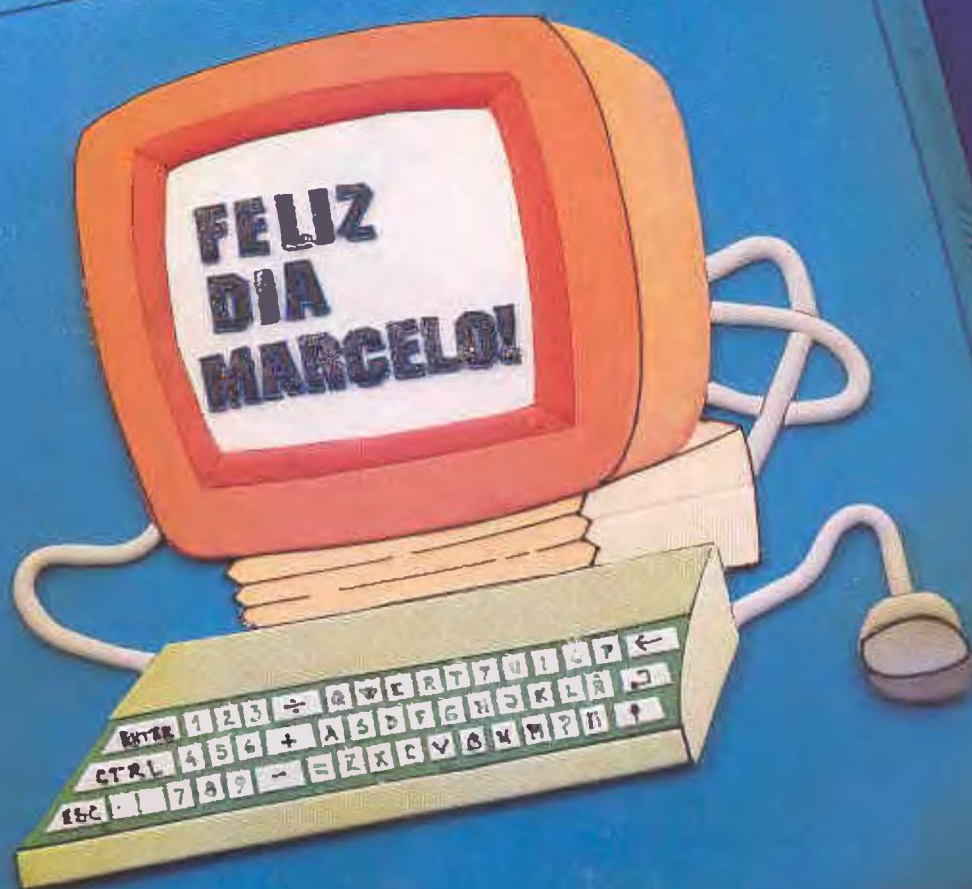
"Pinçar" a pasta, pressionando bem a pinça. Isto pode ser feito em um rolinho de pasta colado sobre um bolo forrado ou nas bordas e vértices deste, com a pasta ainda fresca.




2

Marcar

Pressionar a pinça sobre uma superfície de pasta fresca, fazendo um desenho. Para que as marcas sejam simétricas, fixar uma abertura para a pinça, amarrando-a com um elástico.



A era do software

 Este modelo é feito com uma colagem de pasta americana. Para isso, decalcar e recortar todas as partes do desenho do Suplemento de Moldes, para usar como molde das peças que compõem o computador.

Preparar pasta americana nas cores necessárias para armar o modelo.

Estirar a pasta, cortar as peças e, no mesmo momento, colocá-las sobre um pedaço de Isopor® ou sobre o bolo, caso se deseje decorá-lo diretamente. É importante armar o modelo assim que se recortam as peças pois isso permite que elas se encaixem perfeitamente entre si. Quando secam separadamente, corre-se risco de que não haja esta coincidência no momento de armar a figura. As peças devem ser coladas com pouca quantidade de glacê, para evitar criar volumes embaixo da pasta. Por último, colar as teclas. O mouse e o cabo são modelados à mão.

Quando o computador esteja montado, escrever na tela a frase que se queira. As letras estão feitas com glacê fluído, decoradas sobre papel celofane, do qual são retiradas depois de secas e coladas sobre o bolo.

Com glacê preto em cartucho, escrever uma letra sobre cada tecla. Em algumas das partes do computador, fazer linhas de contorno, com o mesmo glacê. O bolo deverá ser quadrado, com 28 cm de lado e forrado em pasta americana azul. Para que o tom do azul fique mais forte, agregar um pouco do violeta. O contorno da base do bolo é decorado com glacê azul num tom mais escuro, usando saco de confeitar com bico pitanga. Com o mesmo glacê, em cartucho, fazer uma moldura no bolo. ■



1

Forrar o bolo e colar as partes do computador assim que se recortam as peças. Se preferir, armar a figura sobre uma placa de Isopor® e transferi-la, depois de seca, para o bolo.



2

Ao colar as peças, tomar cuidado para que encaixem bem entre si.



3

Continuar a montagem, colocando as peças que compõem a base do teclado.



4

Sobre a base do teclado, colar as pecinhas que imitam as teclas. Modelar o mouse e seu respectivo cabo à mão.

Bonequinhas para 15 anos



As bonequinhas que apresentamos aqui estão feitas com minibolos e são ideais para uma festa de quinze anos. Como deve ser decorada uma grande quantidade de bolos, é conveniente escolher acabamentos mais simples, que permitam que o trabalho seja feito com rapidez. Por este motivo, optamos por untar os bolos com creme surpresa, em vez de forrá-los com pasta, o que exigiria mais tempo.



Caso se queira, pode-se preparar com antecipação os torsos e as cabecinhas das bonecas.

Para os torsos, fazer um cone com falso marzipã cor-de-pele e afinar um pouco na base, para formar o pescoço.

Traspassar o torso com um palito de churrasquinho, para que se possa inseri-lo na sala e espetar cabeça (ver Suplemento de Moldes). Deixar uma ponta mais comprida do palito no lado onde será colocada a cabeça, para que este possa ser retirado por cima, depois de seca a peça.

Decoração

Assar os bolos (que serão as saias) usando pequenas fôrmas com formato aproximado de uma semi-esfera de, mais ou menos, 10 cm de altura e 12 cm de diâmetro. Outra alternativa é armar as saias intercalando camadas de pranchas de massa para rocambole com creme, dentro de uma tigela semi-esférica (ver Suplemento de Moldes). Depois de prontas, colá-las com doce de leite pastoso sobre bases individuais de



1

Assar os bolos em fôrmas semi-esféricas ou torneá-los depois de prontos. Modelar o torso e a cabeça.



2

Untar o bolo com creme surpresa. Espetar o torso e a cabeça, untando aquele com o mesmo creme.



3

Decorar a saia fazendo fileiras de babados de baixo para cima, para que se sobreponham.



4

Decorar a manga com bico pitanga e o decote com bico para pétalas.



5

Fazer o cabelo com creme ou glacê. Formar a aba do chapéu com hóstia ou falso marzipã e a copa, com creme.



BONEQUINHAS PARA 15 ANOS

Isopor® forradas com papel laminado e cobertas com toallinhas rendadas de papel dourado.

Neste tipo de modelo o ideal é decorar grande quantidade de bolos ao mesmo tempo. Optamos por um sistema rápido, usando creme surpresa tingido de cor-de-rosa. Untar as saias e, com uma espátula, dar batidinhas sobre o creme, de modo que se formem bicos. Assim já se decora a saia (ou parte dela) sem que seja necessário alisar o creme. Uma alternativa após este passo é completar a decoração com babados. Espetar o torso com o palito que o traspassa, decorando-o também com creme. Colocar a cabeça.

Para fazer os babados, usar o creme surpresa em saco de confeitar com bico para pétalas.

Começar a decorar fazendo fileiras de

babados de baixo para cima, para que se sobreponham. As duas primeiras fileiras fazem o contorno completo da saia. A partir daí, formar um triângulo de babados em direção à cintura.

Decorar um babado emoldurando os lados deste triângulo e um outro, sobreposto às duas primeiras fileiras, dando a volta na saia.

Decorar as mangas com bico pitanga e fazer um babado no decote com bico para pétalas. Fazer um buquê de flores onde seriam as mãos da boneca, colando flores de pasta recortadas com cortador pequeno sobre folhas feitas com glacê verde em cartucho. O cabelo pode ser decorado com creme ou glacê, sobre o qual pode ser colocado um aro de hóstia (pão ázimo) ou falso marzipã, para formar a aba do chapéu. Caso seja usada hóstia, untá-la

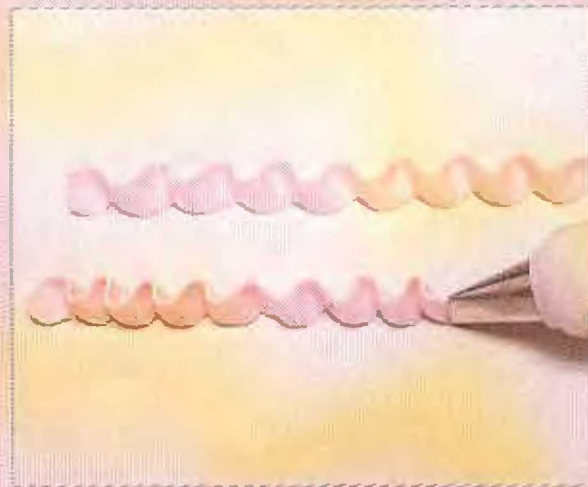
Praticando para aprender a fazer babados

Utilizar bico para pétalas e começar a praticar sobre uma bancada ou um pedaço de cartolina.



1

Apoiar a parte mais larga e saliente do bico sobre a superfície, perpendicularmente. Pressionar para que o glacê saia à medida que se arrasta o bico, formando ondas. Não importa como saiam pois isto é apenas um exercício para praticar a pressão.



2

Freinar um pouco este primeiro passo. Depois, desenhar com mais cuidado, arrastando o bico de forma regular para que as ondas saiam simétricas.

com creme rosa, se quiser. Completar fazendo a copa com creme em saco de confeitar e bico redondo, liso. Colar florzinhas de pasta sobre folhas de glacê e um lacinho de fita com as pontas bem compridas.

Decorar a carinha preenchendo as duas cavidades dos olhos com creme de chocolate ou glacê preto (ver no Suplemento de Moldes como formar cores escuras). Depois, fazer dois pontinhos brancos no meio, para dar-lhes expressão. Dar o rubor nas bochechas com corante rosa ou vermelho, bem diluído, e pincel. Na foto ao lado vemos uma versão mais simples para a decoração da bonequinha: sala sem babados, apenas untada com creme e com um lacinho de fita de cetim no cabelo.



3

Quando conseguir fazer o trabalho de forma simétrica, desenhar um ziguezague menor, com as ondas mais juntinhas, e assim sairá o babado. Praticar sobrepondo fileiras.



4

Para decorar os babados da saia, apoiar perpendicularmente sobre a superfície a parte mais larga do bico e pressionar. Fazer fileiras começando de baixo para cima, para que se sobreponham.

Bichano





Preparar um bolo ovalado com 34 cm de comprimento e 26 cm de largura. Rechear e deixar esfriar na geladeira de 2 a 3 horas. Em seguida, recortar de acordo com as indicações do Suplemento de Moldes. À parte, preparar uma base de papelão forrada com papel-alumínio, na mesma forma do gatinho. Colar as partes recortadas do bolo sobre esta base, com doce de leite pastoso.

Preparar o tabuleiro, que pode ser redondo ou na mesma forma do gato, só que um pouco maior, forrado com pasta americana ou o papel que se queira. Tingir uma parte do creme surpresa em alaranjado, outra em marrom e deixar um pouco sem tingir. Untar o corpo e o rabo do gatinho com creme alaranjado. Untar a metade superior da cara, onde serão colocados os olhos, com creme amarelo, a metade inferior da cara com bastante creme branco (sem tingir) e o interior das orelhas com creme marrom. Alisar estas partes com um pincel umedecido em água quente. Fazer um montículo triangular na testa com creme alaranjado. Com creme branco em saco de confeitar e bico redondo, liso e grande, fazer duas bolinhas para formar o focinho e alisá-las com um pincel umedecido.

Decorar os pêlos da cara com creme em saco de confeitar e bico pitanga. Para fazer o malhado, decorar várias fileiras com creme alaranjado e intercalar, em alguns setores, creme marrom-escuro. Fazer os olhos com pasta branca, pintar as pupilas com pincel e corante escuro e colá-los. Modelar o nariz com pasta escura e colocá-lo sobre o focinho. Imitar os bigodes com arames forrados com papel crepom preto.

Começar a decoração do corpo pelas laterais, tomando o cuidado de sobrepor as fileiras de creme, para simular bem a pelagem. Intercalar algumas manchas de creme marrom, usando o mesmo bico pitanga para fazê-las. Para terminar, colocar o gato sobre o tabuleiro. ■

Este trabalho é realizado com corantes vegetais preto ou marrom. Caso não seja possível encontrá-los, veja no Suplemento de Moldes como obter cores escuras a partir da mistura de outros corantes. E mãos à obra!



1 Untar o corpo e o rabo do gato com creme surpresa alaranjado.



2 Untar a metade superior da cara com creme amarelo, a metade inferior com creme branco e o interior das orelhas com marrom. Alisar com um pincel umedecido em água quente.



3 Fazer um montículo triangular na testa, com creme alaranjado. Com creme branco em saco de confeitar e bico redondo, liso e grande, fazer duas bolinhas para o focinho.



4 Com creme em saco de confeitar e bico pitanga, decorar a pelagem da cara. Fazer os olhos, pintá-los e colá-los. Modelar o nariz, espetar os bigodes e decorar o corpo.

Flores para uma boda





FLORES PARA UMA BODA

1

BARADOS

Para realizar os babados, formar uma bolinha com massa elástica e estirá-la até obter um círculo. Com dois cortadores de diferentes diâmetros, recortar a pasta estirada, de modo que forme um aro com 3 cm de borda.



2

Dividir cada aro em dois.



3

Com o cabo de um pincel ou um boleador pressionar a borda, estirando-a pouco a pouco, centímetro por centímetro, para que se ondule.



4

Continuar até completar toda a borda. Fazer o mesmo para os demais. Assim se formam os babados que serão colados às laterais do bico, com glacê ou umedecendo com clara.



5

PISTILOS

Juntá-los em grupos e prendê-los a um arame forrado com fita para flores artificiais ou tiras de papel crepom.



As flores e babados deste modelo podem ser confeccionados com pasta de mel, pasta americana ou massa elástica. A escolha é sua.

Rosa-corção

Para fazer cada uma destas flores, usar três cortadores em forma de coração (grande, médio e pequeno), pasta em duas tonalidades de salmão e dez pistilos na mesma cor, amarrados juntos.

Para a primeira volta, cortar três pétalas pequenas, ondular as bordas e colá-las ao arame onde foram prendidos os pistilos, umedecendo com clara de ovo ou goma-arábica. Deixar secar e fazer a segunda volta, recortando quatro pétalas com cortador médio. Ondular mais as bordas e colar ao arame. Deixar secar novamente e recortar seis pétalas grandes para a terceira volta. Ondular ainda mais as bordas e colar ao arame. Deixar a flor secar. Cortar o cálice em pasta verde, passá-lo pelo arame e colá-lo sob a flor com clara de ovo ou goma-arábica.

Pistilos

São destes utilizados para fazer flores artificiais. Para armá-los, formar um grupinho, dobrá-los todos juntos e prendê-los à ponta de um arame forrado com fita para flores artificiais (caso não encontre este tipo de fita, usar tirinhas de papel crepom verde). Se há dificuldade para encontrar os pistilos já prontos, cortar pedaços arame forrado (branco ou verde) com 5 cm de comprimento, colocar um pouco de glacê real ou flúido nas pontas e deixar secar sobre papel celofane.

Flor-fantasia de cinco pétalas

Em pasta salmão-escuro (ver como preparar esta cor no Suplemento de Moldes), cortar uma flor de tamanho médio com cinco pétalas, afinar as bordas com um palito ou boleador e dobrar ao meio, intercalando as pétalas. Apoiar o pistilo no meio desta flor dobrada e colá-lo com clara de ovo ou goma-arábica. Dobrar, fechando a flor sobre si mesma, como indica a sequência de fotos. Deixar secar. Depois, em pasta salmão-claro, cortar três pétalas em forma de lágrima, usando cortador de pétalas médio. Afinar as bordas e colar uma pétala após a outra, ao redor da parte central. Finalmente, cortar o cálice e colá-lo com clara de ovo ou goma-arábica.

Flor-fantasia pequena

Esta flor é parecida à anterior, só que tem sete pistilos. Além do mais, em vez de três pétalas, no final é colada uma flor inteira, com quatro pétalas. O cálice é uma bolinha de pasta verde que se insere no arame e se cola com clara de ovo ou goma-arábica.

Iniciais de glacê

Colocar um papel celofane sobre o desenho das letras, marcar o contorno com glacê e preencher com glacê lúido. Deixar secar e despregar as letras do papel celofane.

Decoração

Fazer dois bolos altos, na forma que preferir. Recheá-los, deixá-los esfriar na geladeira de 2 a 3 horas e forrá-los com pasta americana branca. Colocá-los sobre tabuleiros individuais e, com

glacê em saco de confeitar e bico redondo, liso, decorar o contorno da base de cada bolo.

À parte, fazer os babados estirando pasta e cortando aros com bordas de 3 cm de largura. Para isso, utilizar cortadores redondos (ver foto). Cortar os aros ao meio e ondular suas bordas passando a extremidade do cabo de um pincel ou um boleador. Colar ao bolo com glacê. Dar o acabamento fazendo ponto cordão e colando nas uniões entre os babados lacinhos de fita fininha, no mesmo tom. Colar as iniciais com glacê. Finalmente, armar os buquês usando as flores intercaladas com folhas de pasta verde e lacinhos de fita. Colá-los ao bolo com glacê.

Fazer um suporte de metal forrado com fita de cetim para apresentar um dos bolos elevados. Como este modelo não tem colunas, pode ser transportado sem dificuldades. Há outras opções, como apoiá-lo sobre taças viradas de cabeça para baixo ou fazer duas plataformas em níveis diferentes, cobertas com tecido. ■



1

Buquês

Começar a armar os buquês prendendo flores e botões brancos com fita para flores artificiais.



2

Agregar flores-fantasia de 5 pétalas e pequenas, intercaladas com lacinhos de fita num tom que combine, além de folhas de pasta verde. Prender tudo com fita para flores artificiais.

FLORES PARA UMA BODA



PASSO A PASSO

Rosa-corção



1

Preparar pasta em dois tons de salmão e recortar pétalas em forma de coração com cortadores de três tamanhos diferentes.



2

Pôr as pétalas pequenas na palma da mão e ondular seus lados mais largos com o cabo de um pincel ou um boleador.



5

A terceira e última volta é feita colando-se seis pétalas grandes, com as bordas ainda mais onduladas que as anteriores. Deixar secar e colocar o cálice.



1

Cortar, em pasta salmão, uma flor de cinco pétalas de tamanho médio. Passar o boleador pelas bordas e dobrar ao meio. Umedecer o centro com goma-arábica ou clara de ovo e apoiar sobre ele um arame forrado, com um pistilo. Fechar a flor sobre si mesma e pressionar sua base para que fique bem colada. Deixar secar.

O DAS FLORES



3

Colá-las ao arame formado (destes usados para fazer flores) onde foram prendidos os pistilos, pincelando a base com goma-arábica ou clara de ovo. Deixar secar.



4

Fazer a segunda volta colando quatro pétalas de tamanho médio, com as bordas mais onduladas que as anteriores. Deixar secar.

Flor-fantasia pequena



2

Cortar pétalas em forma de lágrima, em pasta salmão num tom mais claro que a anterior. Ondular a borda e colar à flor central.




1

Realizar o centro da flor do mesmo modo explicado para as flores de 5 pétalas. Depois, com pasta salmão mais escura, cortar uma flor de quatro pétalas e ondular suas bordas. Umedecer a base do centro, inserir a flor de quatro pétalas e pressionar para que cole bem.





Meu robô preferido

 Preparar previamente os acessórios deste bolo (ver Suplemento de Moldes) utilizando pasta americana de diferentes cores.

Sanfonados

Preparar pequenas bases de pasta americana em forma semicircular e deixá-las secar de 2 a 3 hs. À parte, cortar tiras de pasta escura, franzi-las e colá-las sobre as bases, como se vê na foto. É necessário um sanfonado para o pescoço, dois para os braços e dois, menores, para as pernas.

Letreiro

Cortar o letreiro em pasta americana e escrever "Parabéns", "Feliz Aniversário" ou o que preferir, usando glacê vermelho em cartucho de papel, fazendo pontinhos.

Antenas

As antenas podem ser feitas com duas esferinhas de Isopor® pintadas com corante vegetal e passadas por purpurina. Depois, inserir um palito de churrasquinho pintado de vermelho em cada uma delas. Devem ser espetadas na cabeça do robô ao concluir-se a decoração do mesmo. À parte, enroscar num lápis um pedaço de arame forrado com papel-alumínio e outro com papel crepom azul, para formar os fios da antena e do coração.

MEU ROBÔ PREFERIDO

1

SANFONADOS

Preparar bases de pasta, cortar tiras, franzi-las e colá-las sobre suas respectivas bases. Fazer um sanfonado para o pescoço, dois para os braços e dois, menores, para as pernas.



2

Preparar um bolo redondo e cortá-lo para fazer as peças do robô (ver Suplemento de Moldes).



3

Colocar cada peça sobre uma base individual de papelão forrado com papel-alumínio. Untar cada uma das partes com creme surpresa.



4

Decorar as peças com glacê em saco de confeitar e bico pitanga, fazendo ponto estrela. Colar os acessórios de pasta fazendo uma leve pressão sobre o creme.



Porcas

Estirar pasta americana com 1 cm de espessura e, utilizando o molde, cortar as porcas que formam as orelhas do robô. Deixar secar de 2 a 3 hs.



Nota: o robô pode ser cinza, bastando pôr um pouco de corante escuro na pasta ou creme, ou em tons de marrom, substituindo parte do açúcar de confeiteiro das receitas por chocolate em pó.

Decoração

Fazer um bolo redondo, com 28 cm de diâmetro. Rechear, deixar esfriar na geladeira (de 2 a 3 horas, mais ou menos) e cortá-lo de acordo com as indicações dadas no Suplemento de Moldes, formando as peças que compõem o robô. Para cada um destes pedaços de bolo, preparar bases individuais de papelão forrado com papel-alumínio, recortadas na mesma forma de suas respectivas peças. As partes do bolo são decoradas separadamente. Primeiro, untar cada uma delas com creme surpresa e, depois, confeitá-las usando glacê em saco de confeitar e bico pitanga, fazendo o ponto estrela (ou "star"). Para colar os recortes de pasta americana sobre o bolo, basta fazer um pouco de pressão sobre o creme, para que fiquem firmes.

Terminada a decoração de cada parte do robô montar o corpo, colando estas partes sobre um tabuleiro retangular de 45 por 65 cm. Nas uniões entre os elementos, colocar o sanfonado correspondente. Depois de armar o robô, dar o acabamento nos contornos das bases de cada pedaço de bolo com glacê em saco de confeitar e bico pitanga. Completar colando os acessórios que faltam, como mostra a fotografia. ▲



6 RECEITAS

GLACÊ REAL

(PARA CONFEITAR COM CARTUCHO DE PAPEL OU SACO DE CONFEITAR; PARA FAZER BORDAS E COLAR PEÇAS DE PASTILHAGEM OU MARZIPÃ)

- 1 clara de ovo
- 1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro (250 g). Passar por uma peneira bem fina, duas ou três vezes.

- 1 colher (sobremesa) de suco de limão, coado

Opcional: uma pitada de cremor tártaro ou gotas de vinagre branco

consistente (também pode ser batido manualmente). A medida do açúcar é aproximada, pois depende do tamanho da clara. O ponto do glacê só se aprende com a prática. Se ele está muito mole, tem um aspecto abrilhantado e a decoração não sai bem feita. Neste caso, deve-se acrescentar um pouco

de limão. Não esquecer que o glacê deve ser batido novamente na hora de ser usado. É imprescindível tapar a tigela com uma toalha ou pano úmido enquanto se trabalha, para evitar que o glacê seque. Colorir com corantes vegetais. Para guardar o glacê, usar frasco de vidro com tampa.

CREME SURPRESA

Todas as vantagens para usar em climas úmidos

Este creme pode ser realizado só com gordura vegetal, só com manteiga ou ambas combinadas. No entanto, quando esta receita é preparada apenas com a gordura vegetal, consegue-se algumas vantagens, que enumeramos a seguir:

1 É mais firme e a cor é mais branca.

2 Ao agregar corantes, as tonalidades ficam bem acentuadas, como se fosse glacê.

3 O creme não seca, como acontece com o glacê, permitindo que se realizem

secos da decoração.

4 Não é afetado pela umidade (como ocorre com o glacê) nem fica mole nos dias de calor.

5 Pode-se guardar os trabalhos decorados com este creme na geladeira, sem que sejam afetados pela umidade e sem que o creme se dissolva.

Ao creme surpresa, ideal para climas úmidos, pode ser dado um ponto bem consistente, agregando açúcar de confeitiro, ou um pouco mais mole, agregando algumas gotas de água morna.

Para cobrir e confeitar figuras à pressão

• 1 kg de açúcar de

• *Essência a gosto*

Pode-se usar gordura vegetal ou manteiga, ou ambas combinadas, meio a meio.

Com a gordura vegetal, o creme fica mais branco e muito mais consistente. Usá-las à temperatura ambiente.

Com a batedeira a baixa velocidade, bater por, aproximadamente, 10 minutos, a gordura vegetal com os demais ingredientes (o açúcar deve ser colocado pouco a pouco, à medida que se bate). Depois, a alta velocidade, continuar batendo durante 5 minutos mais, aproximadamente.

A quantidade de água pode variar de acordo com a temperatura e umidade do ambiente. A consistência

PASTA DE MEL

(PARA FAZER FLORES, BONECOS E ROUPAS. EM CLIMAS MUITO ÚMIDOS, PODE SER USADA TAMBÉM PARA FORRAR BOLOS.)

- 1 e 1/2 colher (sopa) de mel
- 1 colher (sopa) rasa de gelatina em pó, sem sabor
- 1 colher (sopa) de manteiga ou gordura vegetal
- 4 a 6 colheres (sopa) de água
- Gotas de essência a gosto
- Açúcar de confeitiro, peneirado (o necessário)

Colocar a água numa panela e agregar a gelatina, polvilhando-a, como uma chuva. Levar ao fogo em banho-maria até que dissolva totalmente. Acrescentar o mel, a essência e a manteiga. Quando todos os ingredientes estiverem bem dissolvidos, retirar do fogo e deixar

amornar. Agregar o açúcar de confeitiro peneirado e amassar, até que não grude nas mãos. Não é preciso deixá-la descansar. Pode ser usada no mesmo momento, tanto para preencher fôrmas e fazer peças maciças como para estirar e fazer roupas e flores.

FALSO MARZIPÃ (PARA FORRAR E MODELAR)

- 75 g de manteiga
- 1 xícara (chá) de água
- 150 g de farinha de trigo

Colocar numa panela a manteiga e a água e levar ao fogo. Quando começar a

esfriar, acrescentando depois a glucose e a essência. Derramar sobre uma bancada

CONSELHOS

COMO CRIAR CORES MISTURANDO CORANTES

Algumas vezes não é possível encontrar corantes comestíveis em todas as cores. As mais difíceis são o preto e o marrom. Em determinados casos, pode-se substituí-las por outras (como, por exemplo, usar azul-escuro no lugar do preto). Ou, então, misturar duas ou mais cores para obter uma outra, diluindo-as num pires com água. A seguir, damos algumas indicações de

Misturando as cores primárias obtém-se as secundárias:

Alaranjado: vermelho e amarelo,

Verde: azul e amarelo

Violeta: azul e vermelho

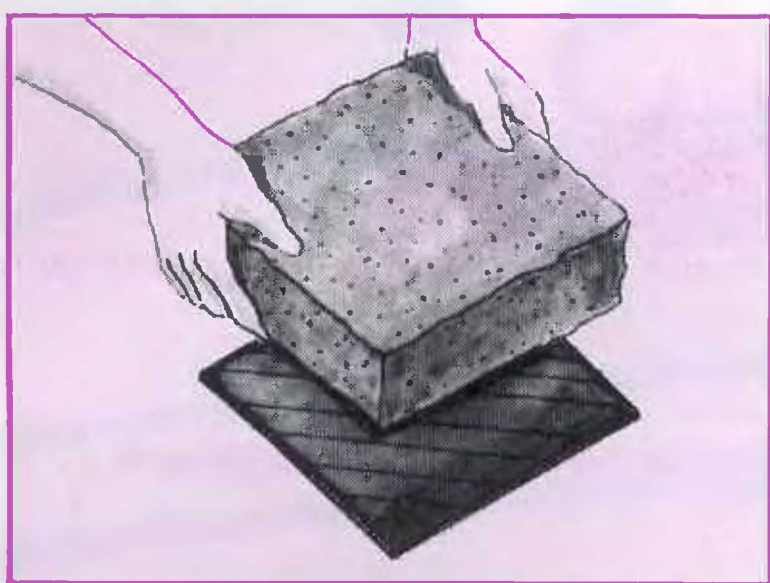
Dicas para fazer outras cores:

Marrom: diluir e misturar verde e vermelho ou azul, amarelo e vermelho.

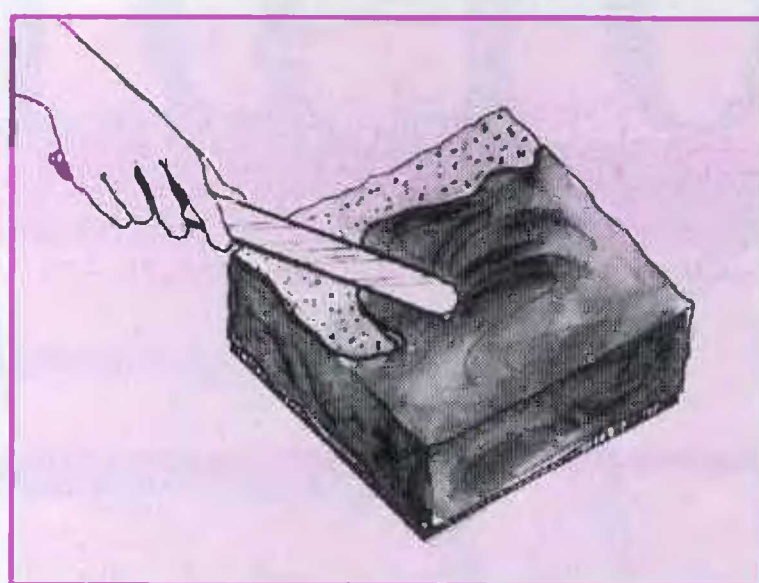
Preto: usar azul bem escuro (em alguns casos) ou diluir amarelo, vermelho e bastante azul-escuro.

Cor-de-pele: colocar uma pequena quantidade de corante alaranjado.

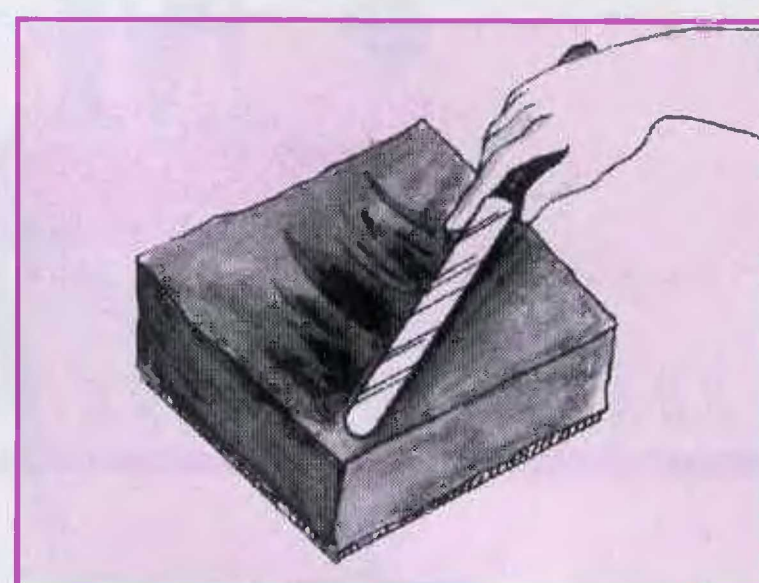
Como forrar um bolo (com pasta americana ou de mel)



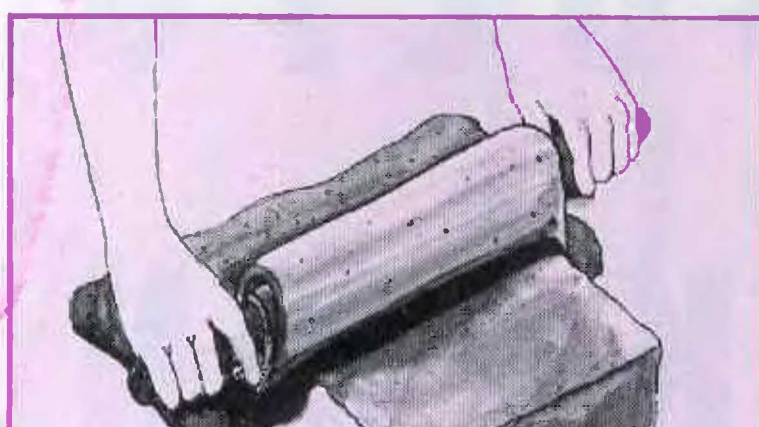
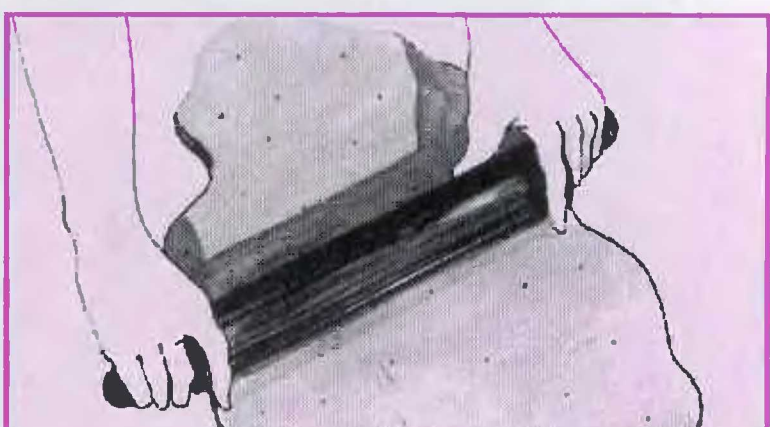
1- Preparar uma base de papelão forrado com papel-alumínio, colar sobre ela o bolo, com doce de leite pastoso ou glacê, e forrá-lo. Isto facilita sua posterior transferência ao tabuleiro definitivo sem que se quebre.



2- Untar todo o bolo com doce de leite, creme ou geléia, abundantemente. Espalhar uma boa quantidade, para evitar que a espátula levante pedaços da superfície do bolo.



3- Depois, retirar o excesso com uma espátula, cuidadosamente. Isto é feito para evitar que, ao cobrir o bolo com a pasta, se formem bolhas e pregas.

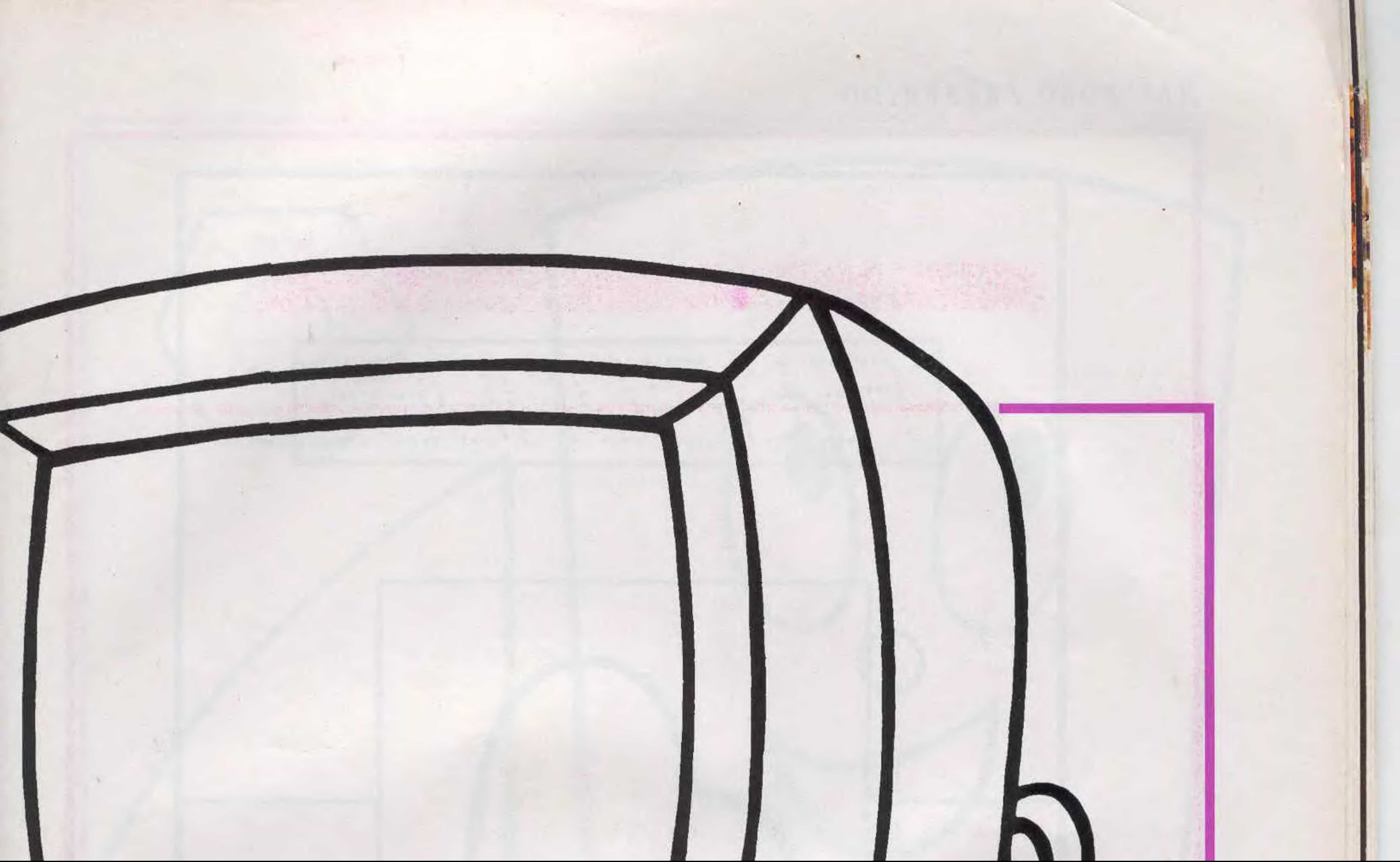


❖ **MOLDES** ❖

A ERA DO SOFTWARE

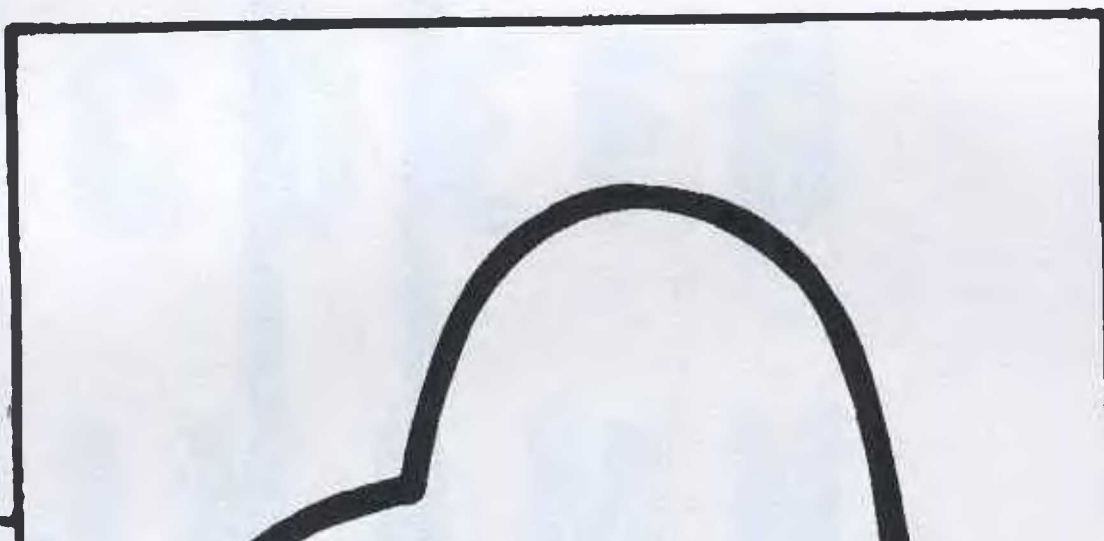
A B C D E F G

H I J K L M N



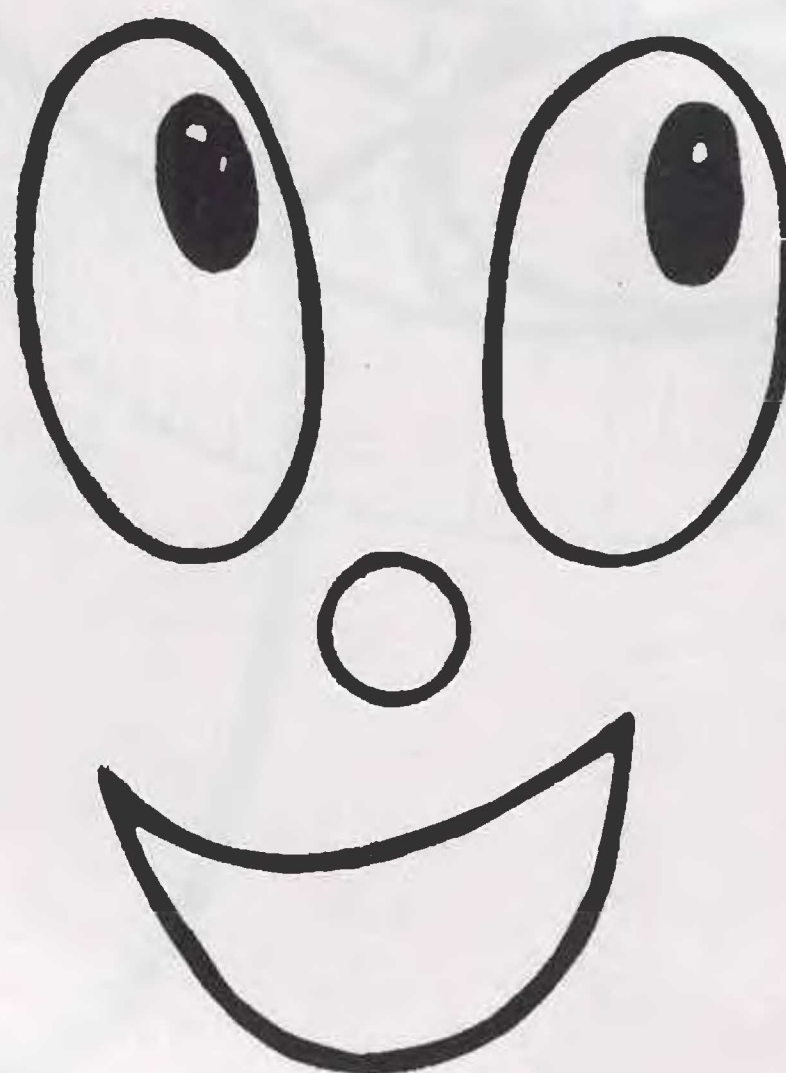
MEU ROBÔ PREFERIDO

FELICIDADES

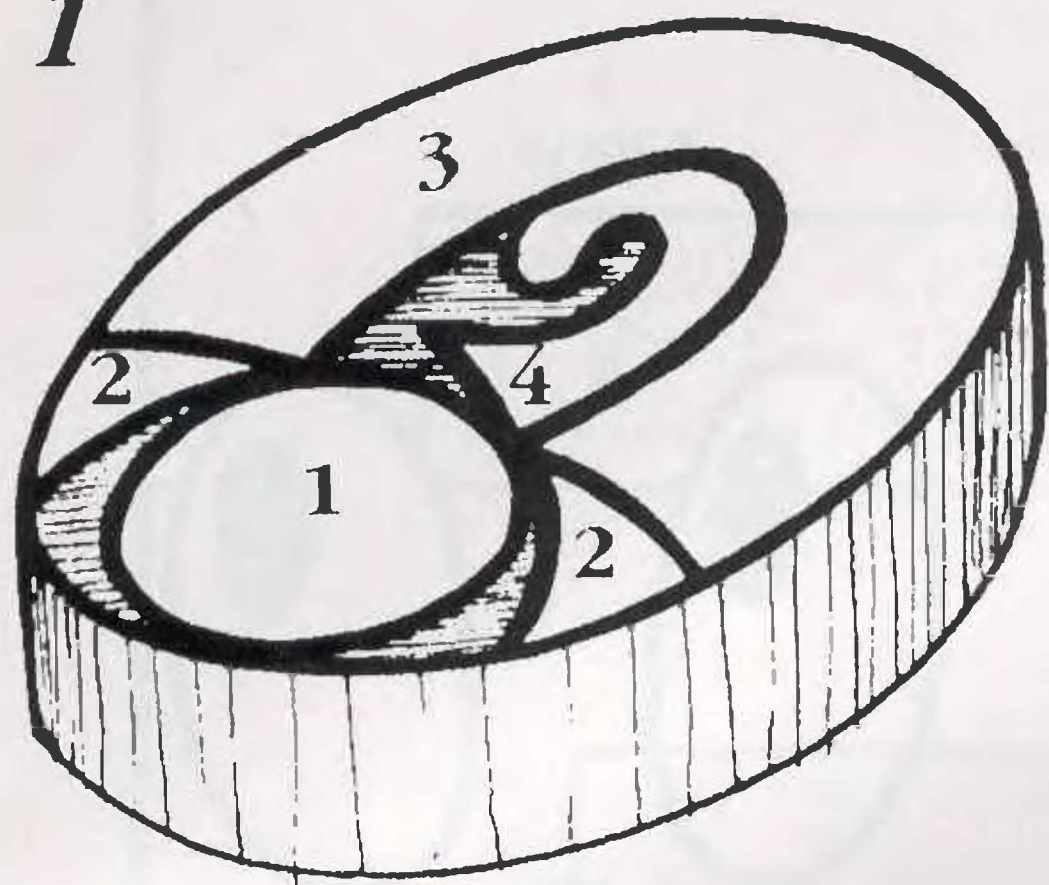




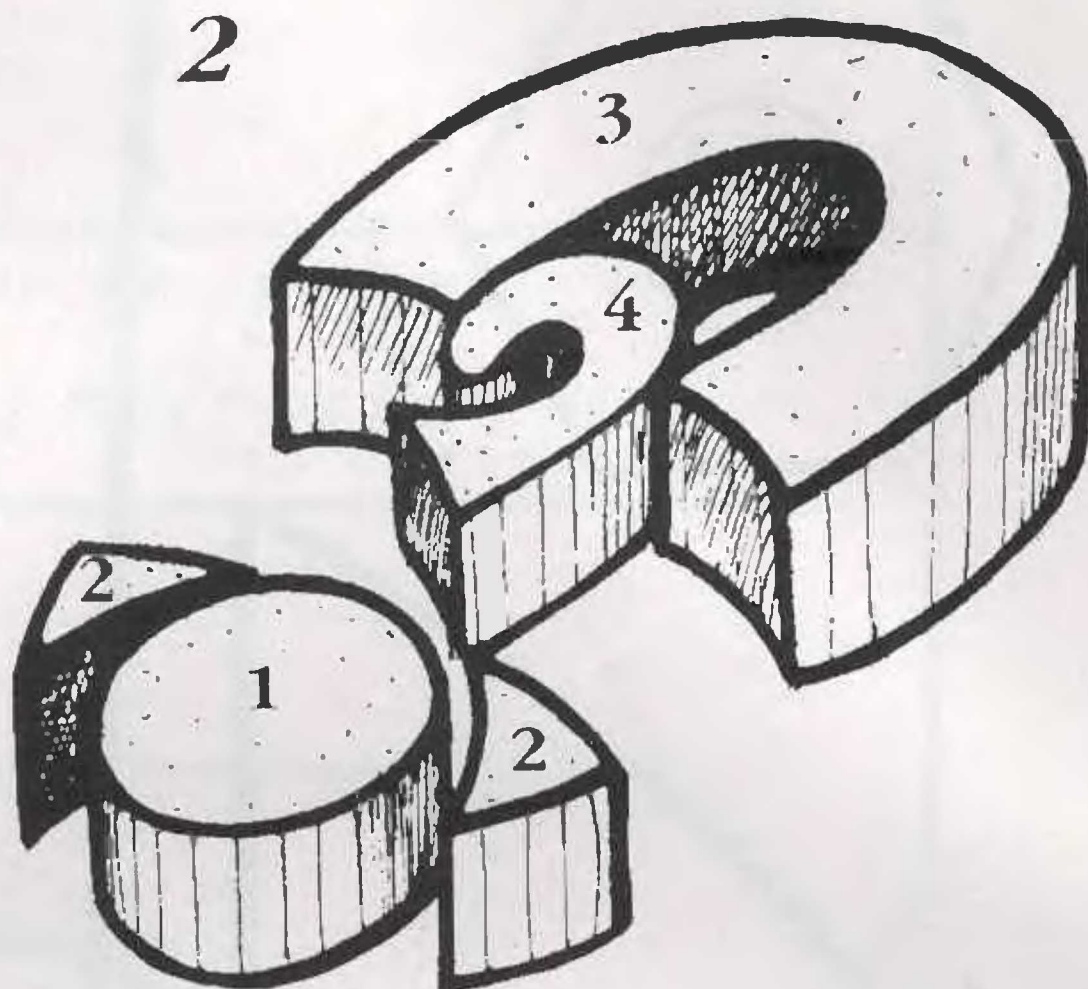
A
Cabeça

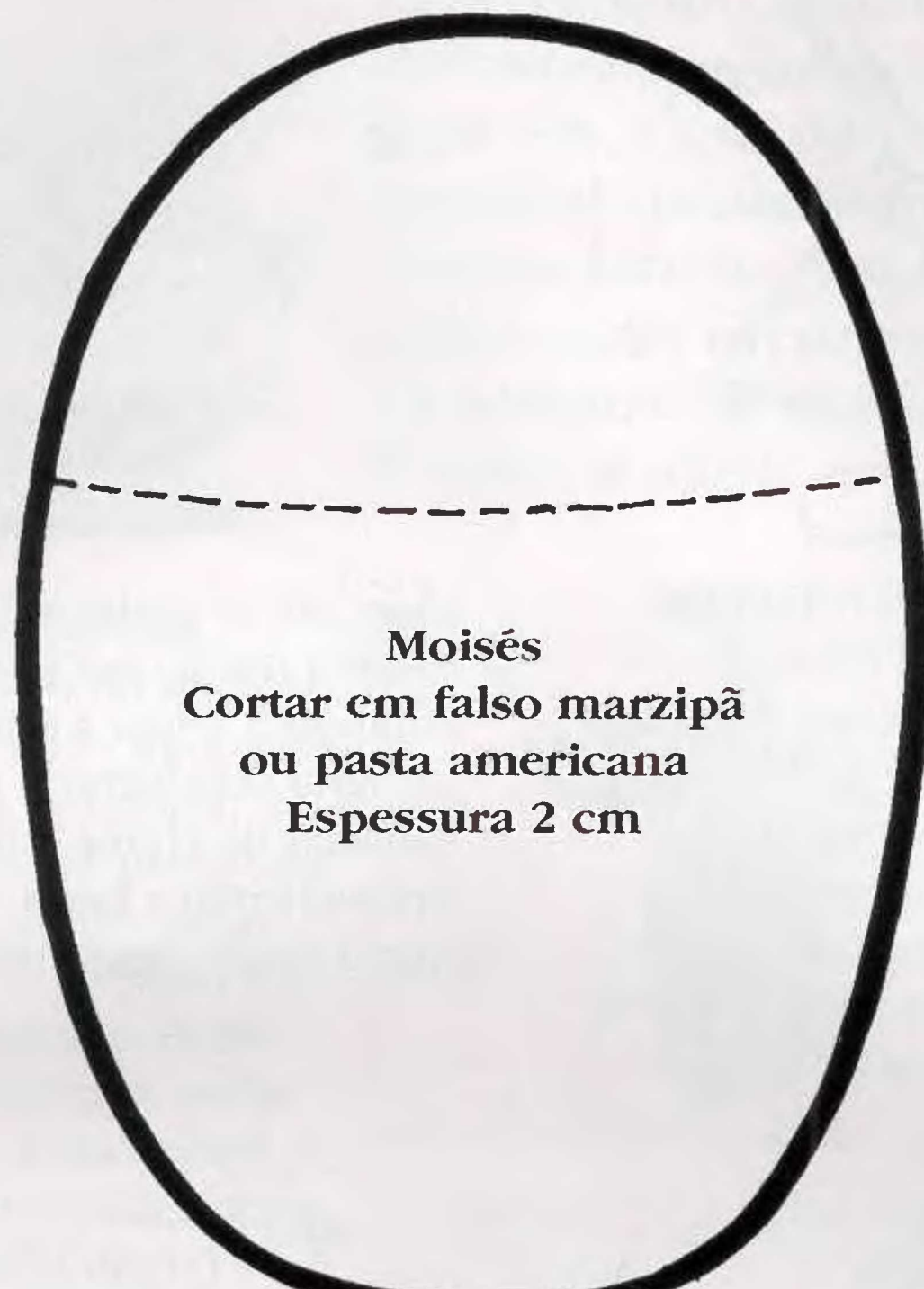


1



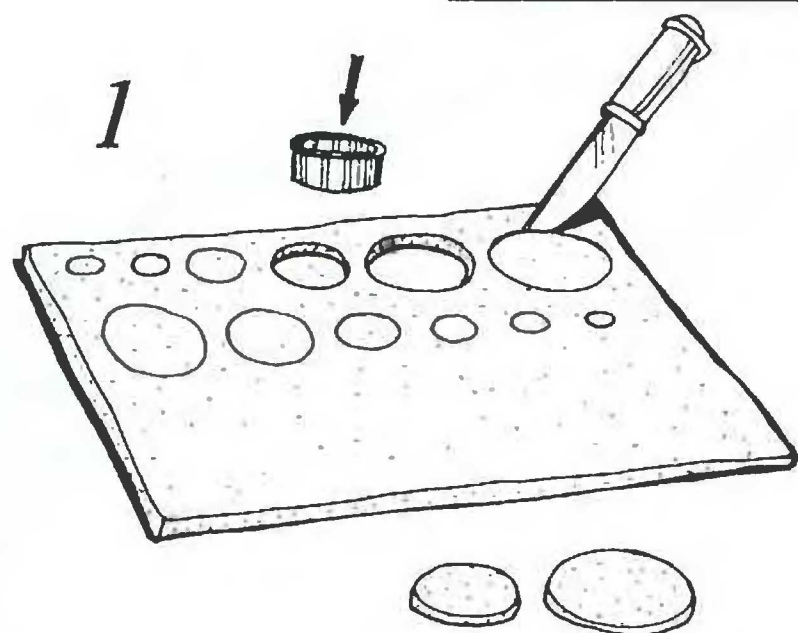
2



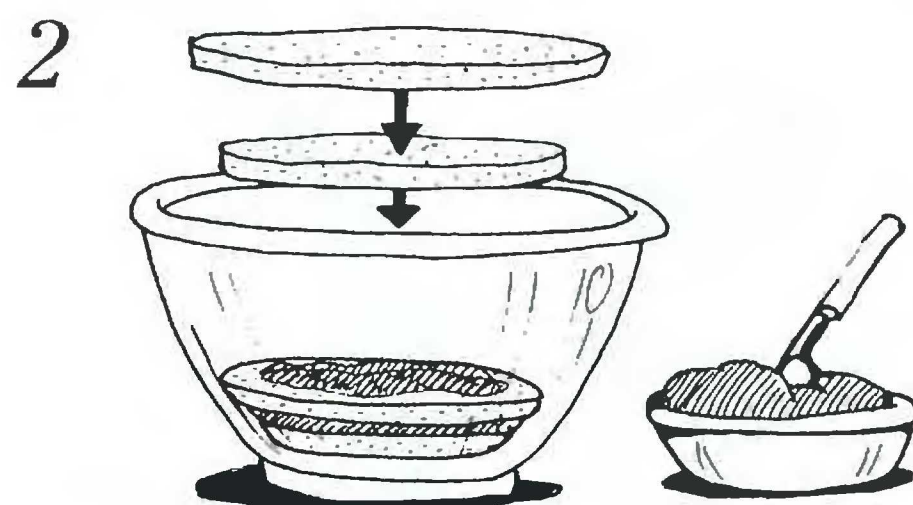


Moisés
Cortar em falso marzipã
ou pasta americana
Espessura 2 cm

Opção para armar a saia das bonecas com camadas de bolo e creme



De uma prancha de massa para rocambole, recortar círculos de diferentes diâmetros, a fim de formar as camadas. O maior deverá ter o mesmo diâmetro da boca da tigela onde será armada a saia. Para um maior aproveitamento da prancha de massa, recortar os círculos da maneira indicada no desenho, invertendo as fileiras de círculos de maior a menor, alternadamente.



Caso não se tenha muita prática, é melhor forrar a tigela com papel-alumínio antes de começar a armar a saia. No entanto isso pode ser feito sem forrar o recipiente. Ir alternando camadas de creme e recortes de massa, preenchendo a tigela. Levar à geladeira até que o creme fique bem firme.